



Paçoca

www.receitasdafia.com/receitas/pacoca

Se você é apaixonado por esse docinho, vem com a gente aprender a fazer sua própria paçoca caseira é super fácil e rápido.

Paçoca

 30 min

 20 porções

Ingredientes

- 3 xícara (chá) de [amendoim](#) torrado e sem pele
- 1/2 xícara (chá) de [açúcar](#) refinado
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#) derretida

Modo de Preparo

1. Em um liquidificador ou processador, bata bem o amendoim.
2. Desligue de vez em quando e mexa , com um o auxílio de uma colher, para que triture tudo por completo.
3. Adicione o açúcar e sal e triture mais um pouco.
4. Coloque em um recipiente adicione a manteiga e com as pontas dos dedos vá apertando a mistura.
5. Vá fazendo isso até perceber que ficou com consistência de modelar.
6. Agora é hora de usar forminhas para modelar, pode ser forminha de biscoitos ou até mesmo um tubo de pvc.
7. Caso não tenha nenhuma das opções, espalhe a massa numa fôrma e corte em quadrados e pronto!

www.receitasdafia.com